

Kontrolrapport



Virksomhed **Vallekilde Højskole Køkken**

Adresse Højskolevej 9

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 68909813

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-08-2020	
Dato	03-05-2019	
Dato	28-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperaturer i køleskabe og i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og lagerrum, herunder tilvirkningsborde, hylder i kølerum, kipteager, komfur, bageriområde, hylder, gulv og loft i tørvarrelager, grøntsninger i grøntrum, samt overflader i opvaskeområde.

Kontrolleret rengøring af inventar. Følgende er konstateret: Lister i kummefryser, område omkring dør ind til kølerum, lister i køle- og frostskebe i mellemgang fremstår med sorte belægninger af skimmellignende vækst. Virksomheden oplyser at de er opmærksomme på det, samt at de vil gøre noget ved problemet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at alt inventar, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Følgende er konstateret: Hvide skraldespande i grøntkøkken samt i produktionskøkken fremstår med tydelige, afskallende plamager af rust. Rulleborde der bruges til rent



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Vallekilde Højskole Køkken

Adresse Højskolevej 9

Postnr./By 4534 Hørve

CVR-nr. 68909813

side 2 af 2

service, fremstår med områder at råt træ, og afskallende lakering. Virksomheden oplyser at de vil få dem udskiftet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for at udstyr som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og registreringer.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-07-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift